



Dificultad:
Media



Porciones:
20



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	88 Kcal
Proteínas:	4.2 g
Grasa Total:	5.9 g
Colesterol:	16 mg
H. de Carbono:	3.9 g
Fibra Dietética:	0,1 g
Sodio:	84 mg

FONDUE DE TRES QUESOS

Ingredientes

- 1 Cucharada de aceite de oliva
- ¼ Cebolla morada cortada en cubos pequeños
- ¼ Taza de vino blanco
- 2 Tazas de leche líquida
- 2 Cucharadas de maicena
- 1 Tarro chico de crema NESTLÉ® (157 g)
- 80 g Queso parmesano rallado
- 80 g Queso mantecoso rallado
- 80 g Queso gruyere rallado
- Pimienta y nuez moscada a gusto

Preparación

1.- Calienta el aceite de oliva en una olla y saltea la cebolla durante unos segundos hasta ablandarla, luego vierte el vino blanco, hierva hasta que reduzca a la mitad. De inmediato agrega la leche líquida, espera a que hierva y en paralelo disuelve la maicena en un poco de agua. Una vez que la leche esté lista agrega la maicena de una vez y revuelve seguidamente hasta hervir nuevamente y se espese la preparación.

2.- De inmediato retira del fuego y agrega la crema NESTLÉ® y todo el queso removiendo continuamente hasta que el calor de la preparación derrita todo el queso y consigas que todos los ingredientes se integren completamente. Condimenta con un toque de sal si es que fuese necesario, un toque de pimienta y nuez moscada.

3.- Una vez finalizada la preparación, acompaña tu fondue con vegetales salteados o grillados como zapallitos italianos, tomates cherry, apios, brochetas de pollo, carne, galletas etc. Así untas en el fondue tus preparaciones y disfrutas de esta deliciosa receta.

Nota

Puedes calentar la preparación a fuego bajo para



mantenerla tibia y el queso al enfriarse no tome textura firme.

